



ÉVALUATION DE COUVERTS DE TABLE

Les couverts de table peuvent être proposés comme solution réutilisable partout où de la nourriture est proposée pour une consommation immédiate sur site :

- **Consigne** : alors que dans la restauration classique et la restauration rapide, les couverts peuvent être laissés sans consignation aux clients, la consignation est vivement recommandée dans le cadre de fêtes et de grands événements pour s'assurer de les récupérer.
- **Vente** : dans la restauration à emporter, les couverts réutilisables doivent être proposés à la vente et leur promotion doit être faite.

Un nettoyage adéquat doit être assuré afin d'écartier les risques hygiéniques lors de la remise et de la reprise des couverts réutilisables, qu'ils soient consignés ou non. Lors de la distribution, de l'utilisation et de la collecte des couverts sur place, la responsabilité du rinçage incombe aux restaurateurs et autres points de vente.

Couverts réutilisables

On peut utiliser des couverts « classiques » en métal et ceux en plastique dur, en biocomposites (p. ex. sciure de bois plus liant plastique), en bois ou en bambou. Toutes ces variantes, si elles sont utilisées fréquemment, sont plus respectueuses de l'environnement que les couverts jetables.

La minimisation de la consommation d'énergie et d'eau lors du lavage améliore l'écobilan de toutes les variantes réutilisables.

Une comparaison des propriétés de matériaux des solutions réutilisables, en particulier des aspects tels que la stabilité, le type et la durée d'utilisation et la recyclabilité, conduit au classement écologique suivant :

1. Couverts en métal
2. Couverts en bois (fourchette et cuillère)
3. Couverts en bambou
4. Couverts en plastique dur





	Couverts en métal	Couverts en bois	Couverts en bambou	Couverts en plastique dur (SAN, PS)
Systèmes de reprise	Collecte de vieux métaux	Vieux bois / (collecte des biodéchets) Attention : malgré un compostage théoriquement possible, dans la pratique, cela ne se fait pas.		Non disponible
Recyclage	En principe, les couverts métalliques sans autres composants composites peuvent être recyclés aussi souvent que souhaité.	Si les couverts en bambou ou en bois ne sont pas traités en surface, ils peuvent être compostés. Cependant, les couverts réutilisables sont généralement traités en surface pour garantir un usage multiple. Il faut toutefois noter que le matériau se comporte de la même façon que les produits résultant de la taille de haies ou d'arbres : c'est-à-dire qu'il ne se décompose pas dans un cycle de compostage normal (3 à 12 semaines environ au Luxembourg). Selon l'installation, il est probable que les couverts soient criblés avec des matériaux structuraux résiduels après le compostage et qu'ils soient recyclés thermiquement. Si les couverts en bois ou en bambou arrivent à une installation de fermentation humide par le système de collecte des biodéchets, ils sont considérés comme des impuretés, mis à part et envoyés à un recyclage thermique.		Pour certains plastiques (par ex. SAN), il n'existe actuellement aucune infrastructure de recyclage. Pour d'autres plastiques (par ex. PS), il existe une voie de recyclage pour certains objets (par ex. les emballages). La composition chimique des couverts diffère cependant de celle des emballages, ce qui a pour conséquence de perturber et de compliquer le recyclage des emballages lorsqu'ils sont collectés ensemble.
Autre chose à noter ?	Plus les couverts sont petits et légers, plus l'impact sur l'environnement lié à leur fabrication est faible. Les matériaux superflus peuvent être économisés grâce à une conception intelligente du produit, par exemple avec des couverts combinés (une poignée avec une fourchette d'un côté et une cuillère de l'autre) ou des poignées dans lesquelles une cuillère, une fourchette ou un couteau peut être inséré si nécessaire.			

BON À SAVOIR

Lors de la fabrication des matériaux de base, c'est pour le métal (acier inoxydable) que l'impact sur l'environnement est le plus élevé. En même temps, c'est le matériau qui a la plus grande stabilité dimensionnelle et la plus grande tenue chimique. Les couverts en métal ont par conséquent la plus longue durée de vie de tous les matériaux comparables et peuvent ainsi, en cas d'utilisation très fréquente, compenser les inconvénients écologiques en ce qui concerne les besoins en matières premières et leur transformation ainsi que leur production.



Couverts jetables

L'utilisation de vaisselle et de couverts jetables devrait se limiter à des cas exceptionnels.

IMPORTANT

En mars 2019, le Parlement européen a adopté une directive interdisant les couverts jetables en plastique à partir de 2021. Cette interdiction s'applique également aux couverts en plastique biodégradable et biocomposites comportant des composants en plastique. Cela signifie que les couverts en certaines fibres naturelles, dont la cohésion est assurée par des matières plastiques comme liant, seraient également concernés par cette interdiction.

Comme alternative aux couverts en plastique, des couverts en bois, en bambou, en feuilles de palmier et en matériaux naturels riches en fibres pressées, comme le son de blé, sont proposés.

Les critères suivants doivent être respectés pour les couverts jetables, car même les produits fabriqués à base du même matériau peuvent présenter de grandes différences sur le plan des conséquences écologiques. En raison de la large gamme de produits disponibles sur le marché, on peut supposer que les produits fabriqués à partir du même matériau peuvent avoir un large éventail de conséquences écologiques, si bien que les critères suivants doivent être respectés pour les couverts jetables :

- Préférence pour les produits fabriqués à partir de déchets provenant de la transformation de plantes à fibres (par exemple, déchets de bois provenant de l'industrie du bois, feuilles de palmiers cultivés)
- Pas de revêtements ou d'imprégnations (si la nature et la consistance des aliments le permettent)
- Certifications (par ex. logo FSC ou PEFC pour les produits issus de la sylviculture durable)
- Informations sur la culture, l'origine et la transformation des matières premières et le mode de production. Plus les fabricants des produits fournissent d'informations, plus il est probable que leur impact sur l'environnement puisse être évalué..
- Compostabilité éprouvée (certification)

En général, en matière de solutions jetables, la variante fonctionnelle la plus légère est préférable. En fonction de l'utilisation prévue, il convient de choisir la meilleure solution matérielle : les cuillères à mélanger peuvent être en bois tendre à pores ouverts ou en feuilles de palmier, les couteaux en bambou plus dur.



Couverts en bois

Couverts en bambou

Couverts en feuilles de palmier

Couverts en plastique ou biocomposites avec une partie en plastique

Si les couverts en bambou ou en bois ne sont pas traités en surface, ils peuvent être compostés.

Ils peuvent toutefois être considérés comme un matériau structurel semblable aux produits résultant de la taille de haies ou d'arbres. Ils ne se décomposent donc pas dans un cycle de compostage normal (3 à 12 semaines environ au Luxembourg). Selon l'installation, il est probable que les couverts soient criblés avec des matériaux structuraux résiduels après le compostage et qu'ils soient recyclés thermiquement.

Si des couverts jetables contenant des biodéchets arrivent à une installation de fermentation humide, ils sont considérés comme des impuretés, évacués et éliminés avec les autres impuretés (incinérés dans un incinérateur de déchets).

Les couverts en feuilles de palmier ne sont pas traités et ne sont ni mécaniquement ni chimiquement résistants. Dans presque tous les cas, ils ne sont pas nécessaires !

Il peut s'agir, par exemple, de bâtonnets pour mélanger les boissons chaudes.

Interdit à partir de 2021



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de l'Environnement, du Climat
et du Développement durable

Administration de l'environnement